Horno para cerámica dental RS-32 β

MANUAL DEL USUARIO

Fabricado por INSTRELEC S.R.L

www.instrelec.com.ar

INTRODUCCIÓN

INSTRELEC S.R.L. felicita y agradece a Ud. por la elección del RS-32 β
Usted ha adquirido un horno de avanzado diseño, robusto y muy confiable, fruto de largos años de experiencia en el diseño y fabricación de hornos para cerámica dental.
Este horno combina su mufla de cuarzo, de larga vida útil, con un mecanismo de desplazamiento de platina muy suave y resistente y un controlador microprocesado con display de cuarzo líquido retroiluminado de fácil lectura e interpretación. El teclado de control y programación es del tipo "soft touch"de gran durabilidad.
El **RS-32** β posee uno de los sistemas operativos más avanzados del mercado actual, lo cual lo convierte en una herramienta que le brindara, por muchos años, una valiosa ayuda en su tarea de Ceramista Dental.

¡ IMPORTANTE ! Antes de instalar el equipo lea atentamente el presente Manual del Usuario y consérvelo en lugar seguro para futuras consultas.

NORMAS DE SEGURIDAD

- Siga con atención todas las indicaciones descriptas en este manual.
- Durante todas las operaciones de mantenimiento desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica.
- No introduzca cuerpos extraños dentro del equipo durante las operaciones de mantenimiento.
- No efectúe operaciones de mantenimiento distintas de aquellas descriptas en este manual. Cualquier intervención no prevista en la documentación, puede implicar riesgos. Para operaciones de este tipo, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica..
- Asegúrese que el voltaje en el toma corriente corresponda al voltaje indicado en la etiqueta situada en la parte trasera del equipo.
- Conecte el equipo a un tomacorriente con conexión a tierra, verificando previamente que exista continuidad eléctrica entre el contacto de tierra y la jabalina correspondiente. Esta verificación debe ser llevada a cabo por personal técnico competente.
- Los picos de tensión en la red de alimentación son muy perjudiciales para la electrónica; en estos casos se sugiere el uso de un estabilizador e tensión automático con la mayor sensibilidad posible y con una capacidad de 2 kW.
- Importante: en las proximidades del horno se recomienda no usar teléfonos celulares, teléfonos inalámbricos o handy; las ondas de radio que emiten estos aparatos pueden afectar el funcionamiento del equipo .
- Precaución: no deje en las proximidades del horno ningún recipiente con líquidos volátiles o inflamables, aerosoles, etc.

¡ATENCIÓN!

- No efectúe ningún tipo de mantenimiento cuando la alimentación está habilitada:

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Utilice exclusivamente repuestos originales.
- El uso de repuestos no originales anula la eventual Garantía restante, además vuelve al aparato no conforme con las normas de seguridad y puede ser peligroso durante su utilización.
- Para cualquier información adicional relativa a la instalación, mantenimiento y utilización del equipo póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, que figura en el Certificado de Garantía.

El **RS-32** β posee **100** programas: Del 0 al 49 se usarán para cocciones en grados centígrados por minutos, mientras los restantes (50 al 99) la rampa de crecimiento será en minutos y segundos.

Al poner en funcionamiento el equipo, aparecerán en pantalla, todos los datos necesarios a programar:

1)_ **TEMPERATURA DE INICIO** (también denominada de baja): Corresponde a la temperatura DE ARRANQUE del programa; de STAND BY y de la temperatura de ENFRIAMIENTO FORZADO.

2)_ **TIEMPO DE PRE SECADO:** Es el que corresponde a la permanencia de la mufla a la mayor distancia de la torreta en donde van ubicados los trabajos, mientras que la temperatura es la de inicio.

3)_ **TIEMPO DE SECADO**: La mufla baja y se aproxima a menor distancia de la torreta.

4)_ **COCCIÓN**: Es el tiempo que transcurre desde que la temperatura es la de inicio, hasta que alcanza la temperatura final.

5)_ **TEMPERATURA FINAL**: Es la que se ha programado como la más alta.

6)_ **MANTENIMIENTO CON VACÍO**: Es el tiempo que la cocción permanecerá con vacío, hasta la finalización del programa.

7)_ **MANTENIMIENTO SIN VACÍO**: Es el tiempo que permanecerá en temperatura final sin vacío.

8)_ **INICIO DE VACÍO**: Es la temperatura en la cual comienza a funcionar la bomba que genera el vacío.

9)_ **FINAL DE VACÍO**: Es la temperatura a la que se desconecta la bomba de vacío.

10)_ **ENFRIAMIENTO**: Da la forma de cómo se enfría la pieza cocinada. RÁPIDO: termina la cocción y la mufla se aleja de la torreta. LENTA: Cumplidas las secuencias anteriores, la mufla se abre y se ubica en posición intermedia, permaneciendo allí, hasta alcanzar ésta temperatura; a partir de la cual se da por finalizado el programa, la temperatura que se inició el programa.

11)_ **ENFRIAMIENTO FORZADO**: Si está habilitado, al dar inicio a un programa, si la temperatura de la mufla está por arriba de la de inicio, conecta automáticamente la bomba de vacío y genera una circulación de aire en la cámara de la mufla y la enfría hasta que alcanza la temperatura de inicio. Lograda esta temperatura, el programa seleccionado inicia su secuencia.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL HORNO RS-32 β

Una vez encendido el equipo, mediante la llave ubicada en la parte posterior, el horno abrirá la mufla, si la misma se encuentra cerrada, y mostrará en pantalla el ultimo programa que se realizó.

Coloque a continuación el número del programa deseado y pulsando START se pondrá en marcha el programa.

Se borra de pantalla la imagen anterior y aparece un gráfico, indicando los patrones que regirán cada segmento con temperaturas y tiempos.

Nota: Si al encender el horno, la mufla se encuentra arriba, esta, baja, pero si la mufla esta en otra posición, esta sube y baja dos veces.

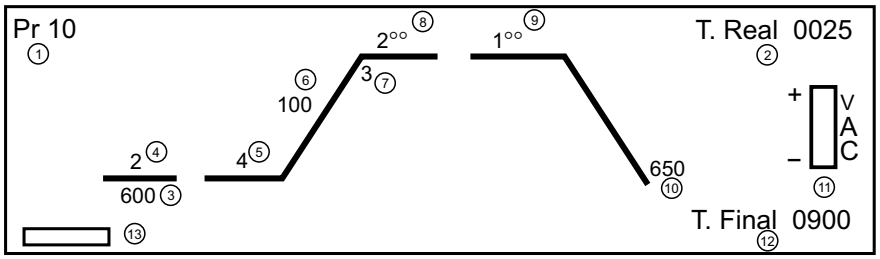
ILUSTRAMOS A CONTINUACIÓN UN EJEMPLO DEL DIAGRAMA EN PANTALLA:

T. inicio : 600	PROG:10	Man. S/VAC : 01°°
t. p/sec : 02		Man. C/VAC : 02°°
t. secado : 04		Inic. VAC : 600
Cocc. G/M : 100		Final VAC : 0900
T. Final : 0900		Enfriar : 650
TEMP : 0025		En. Forzado : Si

Nota: Si se programa “Man C/VAC” la temperatura “Final VAC” debe ser la misma que la “T. Final”.

Si la temperatura “Final VAC” es menor que “T. Final” el programa abortará.
Man. C/VAC. (Tiempo de mantenimiento con vacío.)

El ejemplo muestra: Temperatura de inicio: 600ºC
Tiempo de Presecado: 2 minutos.
Tiempo de Secado: 4 minutos.
Velocidad de Cocción: 100ºC/minuto
Tiempo de Mantenimiento c/vacío: 2.00 minutos
Tiempo de Mantenimiento s/vacío: 1 minuto.
Temperatura de Inicio de Vacío: 600ºC
Temperatura de Fin de vacío: 900ºC
Enfriamiento: Hasta 650°C.
Enfriamiento forzado: Sí (hasta temperatura de Inicio)



PROGRAMACION

Forma de armar un Programa en el Horno RS-32 β:

Selección de los números de Programa:

1)_ PULSAR Temperatura de inicio se marcará, coloque entonces la temperatura deseada mediante el teclado numérico.

PULSAR , el segundo renglón se pondrá en recuadro amarillo(Tiempo de Pre-Secado); coloque con el teclado el tiempo deseado. Pulse nuevamente y pasará al siguiente renglón.

Proseguir así sucesivamente hasta completar todos los datos que requiere el Programa.

2)_ El Programa está listo y memorizado en el microprocesador.

PROGRAMACION DURANTE CICLO DE COCCION

Mientras el horno está ejectuando un programa, es posible modificar cualquier dato de los pasos no cumplidos. Para ésto, se debe pulsar “START” y con llevarlo al que desea modificar. Cabiar los datos con TECLADO y pulsar “START” nuevamente. Los nuevos datos incorporados, servirán únicamente para la cocción en curso y no ingresan a la memoria. Vale decir que el programa original quedará exactamente igual.

INTERPRETACION EN PANTALLA DEL DIAGRAMA

(1) Número de Programa
(2) Temperatura real en mufla
(3) Temperatura de inicio
(4) Tiempo de pre-secado
(5) Tiempo de secado
(6) Velocidad en ºC por minutos de la cocción
(7) Tiempo en que transcurrió la cocción
(8) Tiempo de mantenimiento con vacío
(9) Tiempo de mantenimiento sin vacío
(10) Enfriamiento
(11) Nivel de vacío
(12) Temperatura final
(13) Reloj indicador de tiempo

FUNCIONES DEL TECLADO

START: Esta tecla pone en funcionamiento el programa seleccionado. Si se pulsa cuando un programa está en marcha (pantalla mostrando el gráfico) vuelve a ilustrar todos los datos del programa que está realizando.
Pulsar nuevamente y volverá al gráfico o 15 segundos después de haber pulsado la ultima tecla, volverá a la imagen del gráfico.

STOP: Anula cualquier programa que el equipo esté realizando.

ASCENSO Y DESCENSO DE MUFLA: El accionamiento manual de la mufla puede realizarse en cualquier momento, salvo cuando está realizando un proceso de cocción.

GIRO DE LA PLATAFORMA: Para facilitar la ubicación de las piezas sobre la plataforma de cocción.

STAND BY: Se denomina al proceso automático que realiza el horno, para elevar y mantener la temperatura de la mufla a la de inicio del programa que está seleccionado.

SIGUIENTE PASO: Una interesante variable, dado que permite ahora, saltar o variar los pasos del programa en marcha si el operador así estima necesario (Permite abortar los tiempos de presecado y secado cuando la mufla se posiciona en estos respectivamente.)

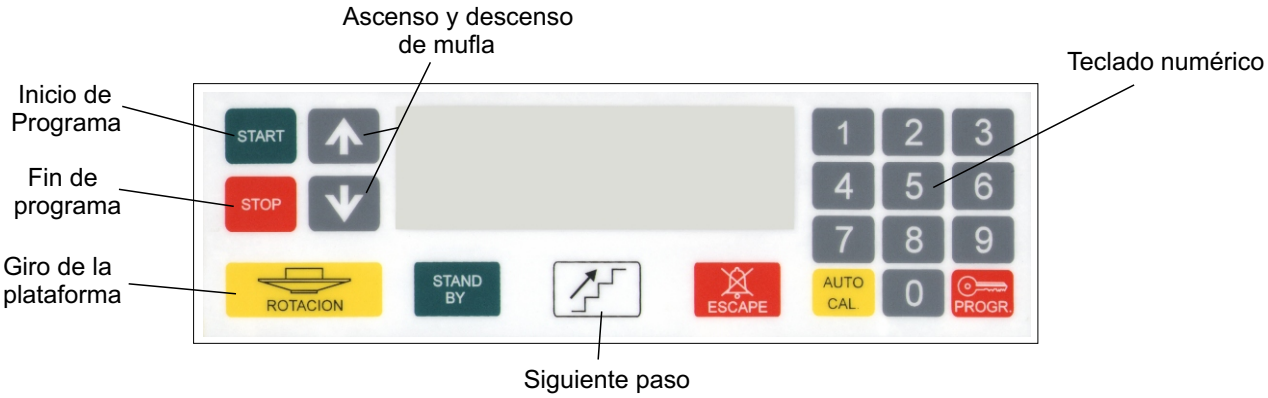
ESCAPE: Cuando el equipo detecta algún error de programación o de funcionamiento, marca el mismo mediante una alarma. El accionamiento de Escape, permite salir del error y proceder a su corrección.
También se utiliza para salir del proceso de configuración de un programa.

Ejemplo: Se cambió algún dato, se lo confirma con , pulsando *ESCAPE* se sale de programación sin confirmarlo.

LLAVE: Esta tecla cumple la función de ingresar a un programa y cada vez que es pulsada, marca e ingresa el próximo paso de un programa, abriendo la programación para ese segmento y confirmando el del anterior. Debe pasar por todos los parámetros. Pulsando de una vez, la secuencia avanza. Manteniéndolo pulsado en forma permanente la secuencia avanza.

TECLADO NUMÉRICO: Para colocar el número del programa y todos los datos de tiempos y temperaturas que se necesiten.

VISTA DEL TECLADO



DATOS DE INTERES PARA TENER SIEMPRE PRESENTES

- Los programas del 00 al 49, son para cocciones en Grados por minutos.
- Los programas del 50 al 99 son para cocciones en minutos y segundos.
- Con la tecla escape puede salir de programación si se cometió un error durante la programación de una secuencia, o error de funcionamiento el cual se indica mediante una alarma .
- Si se desea efectuar un pre-secado o secado con la plataforma: girando, se puede hacer. Al cerrar la mufla se corta automáticamente el motor que la acciona.
- Cualquier parámetro de un programa, en preparación que se desee obviar, debe colocar en su lugar "0" o saltearlo al próximo paso si ya estuviera en "0".
- Cuando se acciona START a un programa y la temperatura real está por debajo de la de inicio, en pantalla aparecerá el gráfico, pero no obstante, no comenzará a funcionar el reloj hasta que no llegue a la temperatura de inicio. Lo mismo ocurrirá si la temperatura está por arriba.
- En caso de corte de corriente, la mufla se podrá mover manualmente, conectando el jack provisto en la parte posterior del horno (con una batería de 9V).

  PRECAUCIÓN: solo levantar la mufla hasta la mitad de su recorrido.
- MUY IMPORTANTE: En la proximidad del horno no se deben usar *TELEFONOS CELULARES o HANDY.*
- Los rangos de cocción permitidos en Tiempo o ºC/minuto son: entre 15 y 220 ºC/minuto o su equivalente en tiempo.

CÓDIGOS DE ERROR:

En caso de producirse alguna anomalía durante el funcionamiento o programación del horno, aparecerá alguno de los siguientes mensajes de Error:

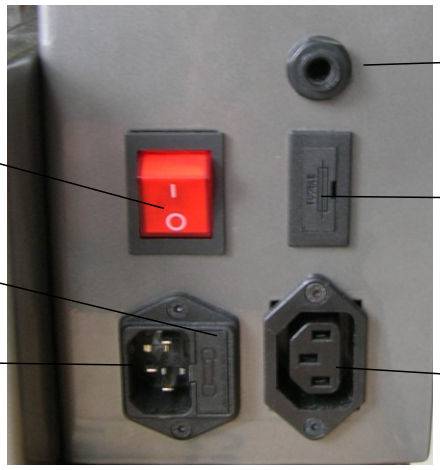
- Temperatura de inicio < ó > que los Máximos y Mínimos.
- Temperatura final < que la de inicio.
- Temperatura final > de 1215ºC.
- Cocción: rampa > ó < que las establecidas (15ºC/min - 220ºC/min por Minuto).
- Temperatura de inicio de Vacío < que la temperatura de inicio.
- Temperatura final de Vacío > que la temperatura final.
- Temperatura de enfriamiento > que la temperatura final.
- Vacío muy lento o insuficiente.
- Rotura de termocupla.
- Temperatura en cámara de cocción > de 1215 ºC.

´SIMBOLOS:

>: mayor o más
<: menor o menos

UBICACIÓN DE LLAVE DE ENCENDIDO, FUSIBLES Y CONECTORES

VISTA POSTERIOR LATERAL DERECHA


Toma para batería de emergencia
Llave de encendido general del horno.
Fusible de bomba de vacío
Fusible general
Conector para cable de alimentación de 220 Vca
Toma para bomba de vacío

VISTA POSTERIOR LATERAL IZQUIERDA

NOTA: La batería de emergencia se utiliza cuando falla la energía eléctrica y se quiere quitar la pieza que quedó adentro de la mufla. Al conectar la batería, la mufla se desplazará hacia arriba. ***Levantar la mufla lo suficiente como para retirar las piezas, evitando que la misma llegue a su tope superior..***

PROGRAMAS DE SERVICIO

Cocción capas. Programas de:	Nº PROG.	Temp Inicio (ºC)	Tiempo Pre-Secado (min)	Tiempo Secado (min)	Cocción (ºC/ min ó min y seg)	Temp. Final (ºC)	Tiempo mant. s/vacío (min)	Tiempo mant. c/vacío (min)	Temp. Inicio Vacío (ºC)	Temp. Fin Vacío (ºC)	Temp. Enfriam. (ºC)	Enfriam. Forzado
# Oxidación	0	500	0	0	140	980	4	0			800	SI
* Soldadura en Horno	99	400	1	4	40	Temp. De trabajo Sold. + 50ºC	3	0			500	SI

Le pedimos respetar estrictamente las instrucciones del fabricante de su aleación; si usted no cuenta con dicha información, le aconsejamos utilizar el programa de oxidación nº 00.

* Soldar en el RS-32 B: Debe precalentar el objeto junto con el fundente y la soldadura durante 15 a 20 min. A 400ºC en el horno para aros y luego pasar al RS-32 B

TABLAS DE COCCIÓN PARA CERÁMICAS TRADICIONALES

"VITA - VM13"

PROCESO	Nº PROG.	Temp Inicio (ºC)	Tiempo Pre-Secado (min)	Tiempo Secado (min)	Cocción (ºC/ min o min y seg)	Temp. Final (ºC)	Tiempo mant. s/vacío (min)	Tiempo mant. c/vacío (min)	Temp. Inicio Vacío (ºC)	Temp. Fin Vacío (ºC)	Temp. Enfriam.(ºC)	Enfriam. Forzado
Wash Opaque	10	500	0	2	75	940	2	0	500	940	700	SI
Opaque	11	500	0	2	75	920	1	0	500	920	700	SI
Margin - Hombro	12	500	1	5	55	890	2	0	500	890	600	SI
Effect Liner	13	500	1	5	55	890	1	0	500	890	600	SI
1º Dentina	14	500	1	5	55	880	1	0	500	880	600	SI
2º Dentina	15	500	1	5	55	870	1	0	500	870	600	SI
Glaseado - Coccion Final	16	500	0	0	80	880	2	0	0	0	600	SI
Glaseado Con Akzent	17	500	1	3	80	880	1	0	0	0	600	SI
Correcion Con Corrective	18	500	1	3	50	800	1	0	500	800	600	SI

"VITA - VM7"

Wash de Base Dentina	20	500	0	2	60	950	1	0	500	950	700	SI
Margin - Hombro	21	500	1	5	60	960	1	0	500	960	700	SI
Effect Liner	22	500	1	5	55	950	1	0	500	950	700	SI
1ª Dentina	23	500	1	5	55	910	1	0	500	910	700	SI
2ª Dentina	24	500	1	5	55	900	1	0	500	900	700	SI
Glaseado Con Akzent	25	500	1	3	80	900	1	0	0	0	700	SI
Correción Con Corrective	26	500	1	3	55	830	1	0	500	830	700	SI

" VITA - VMK MASTER												
PROCESO	**Nº PROG.**	**Temp Inicio (ºC)**	**Tiempo Pre-Secado (min)**	**Tiempo Secado (min)**	**Cocción (ºC/ min ó min y seg)**	**Temp. Final (ºC)**	**Tiempo mant. s/vacío (min)**	**Tiempo mant. c/vacío (min)**	**Temp. Inicio Vacío (ºC)**	**Temp. Fin Vacío (ºC)**	**Temp. Enfriam.(ºC)**	**Enfriam. Forzado**
Wash Opaquer	30	500	0	2	80	960	1	0	500	960	700	SI
Opaquer	31	500	0	2	80	950	1	0	500	950	700	SI
Margin - Hombro	32	500	1	5	55	940	1	0	500	940	600	SI
Fijacion de maquillajes	33	500	1	3	80	880	1	0	500	880	600	SI
1ª Dentina	34	500	1	5	55	930	1	0	500	930	600	SI
2ª Dentina	35	500	1	5	55	920	1	0	500	920	600	SI
Glaseado con Akzent	36	500	1	3	80	920	1	0	0	0	600	SI
Correccion con Corrective	37	500	1	5	55	860	1	0	500	860	600	SI
" IPS InLine - IVOCLAR " Metal cerámica												
1º y 2º Opaquer	40	403	1	5	80	930	2	0	450	930	700	SI
1º y 2º Margin - Hombro	41	403	1	3	60	930	1	0	450	930	700	SI
1º Dentina Incisal	42	403	1	3	60	910	1	0	450	910	600	SI
2º Dentina Incisal	43	403	1	3	60	900	1	0	450	900	600	SI
Correccion Add-On	44	403	1	3	60	860	1	0	450	860	600	SI
Shade / Stains	45	403	1	5	60	800	1	0	450	800	600	SI
Brillo Glaseado	46	403	1	5	60	800	2	0	450	800	600	SI
"IPS e-max Ceram " sobre/ e-max Press												
Preparacion y Caracterizacion	50	403	1	3	07:00	750	1	0	450	750	600	SI
1º Dentina Incisal	51	403	1	3	07:00	750	1	0	450	750	600	SI
2º Dentina Incisal	52	403	1	3	07:00	750	1	0	450	750	600	SI
Maquillaje y Glaseado	53	403	1	5	05:40	725	1	0	450	725	600	SI
Add-On con Glaseado	54	403	1	5	05:40	725	1	0	450	725	600	SI
Correccion - Add-On	55	403	1	5	06:00	700	1	0	450	700	600	SI
CERAMCO 3 - USA												
Opaco Pasta	60	500	2	8	05:15	975	0	0	500	975	600	SI
Opaco Polvo	61	650	1	5	04:55	970	0	0	650	970	600	SI
Margen - Hombro	62	650	2	8	04:40	960	0	0	650	960	600	SI
Dentina - Incisal	63	650	2	8	06:20	930	0	0	650	930	600	SI
Glaze - Natural	64	650	1	5	05:10	930	1	0	0	0	600	SI
Glaze	65	650	1	5	05:00	920	1	0	0	0	600	SI
Add-On - Reparaciones	66	650	2	8	04:35	925	0	0	650	925	600	SI

"NORITAKE - EX3"

PROCESO	Nº PROG.	Temp Inicio (ºC)	Tiempo Pre-Secado (min)	Tiempo Secado (min)	Cocción (ºC/ min ó min y seg)	Temp. Final (ºC)	Tiempo mant. s/vacío (min)	Tiempo mant. c/vacío (min)	Temp. Inicio Vacío (ºC)	Temp. Fin Vacío (ºC)	Temp. Enfriam.(ºC)	Enfriam. Forzado
1º y 2º Opaco	70	500	2	6	08:45	965	2	0	500	965	700	SI
1º y 2º Dentina	71	650	2	8	05:30	920	0	0	650	920	600	SI
1º y 2º Correción Dentina	72	650	2	6	05:20	910	0	0	650	910	600	SI
Internal Live - Stain	73	700	1	2	02:40	830	0	0	0	0	600	SI
Brillo y Tinte - Superficie	74	700	1	3	03:30	880	0	0	0	0	600	SI
Glaseado	75	700	1	3	04:30	915	0	0	0	0	600	SI
1º Hombro	76	650	2	6	05:00	925	0	0	650	925	600	SI
2º Hombro	77	650	2	4	04:50	920	0	0	650	920	600	SI
Corrección C/ Add - On	78	650	1	3	04:05	850	0	0	0	0	600	SI

CERABIEN - p/Alúminas

PROCESO	Nº PROG.	Temp Inicio (ºC)	Tiempo Pre-Secado (min)	Tiempo Secado (min)	Cocción (ºC/ min ó min y seg)	Temp. Final (ºC)	Tiempo mant. s/vacío (min)	Tiempo mant. c/vacío (min)	Temp. Inicio Vacío (ºC)	Temp. Fin Vacío (ºC)	Temp. Enfriam.(ºC)	Enfriam. Forzado
1º y 2º Margen - Hombro	80	600	1	4	09:00	1030	1	0	600	1030	600	SI
1º y 2º Cerámica Base	81	600	1	4	08:00	960	1	0	600	960	600	SI
Cuerpo - Esmalte	82	600	1	6	08:00	960	1	1	600	960	600	SI
1' y 2' Interval Live	83	600	1	4	06:25	920	0	0	0	0	600	SI
Traslucido y Ajustes	84	600	1	6	08:00	960	1	0	600	960	600	SI
Autoglaseado - Natural	85	600	1	4	07:20	960	1	0	0	0	600	SI
Polvo glaze + Tintes	86	600	1	4	07:20	960	0	0	0	0	600	SI
MRP y Aditivo	87	600	1	4	08:00	960	0	0	0	0	600	SI

PROGRAMAS PERSONALIZADOS

PROCESO	Nº PROG.	Temp Inicio (ºC)	Tiempo Pre-Secado (min)	Tiempo Secado (min)	Cocción (ºC/ min ó min y seg)	Temp. Final (ºC)	Tiempo mant. s/vacío (min)	Tiempo mant. c/vacío (min)	Temp. Inicio Vacío (ºC)	Temp. Fin Vacío (ºC)	Temp. Enfriam.(ºC)	Enfriam. Forzado

CERTIFICADO PARA EL CLIENTE

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Durante el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra de este aparato, INSTRELEC S.R.L., fabricante de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación. Se entiende por reponer a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de , INSTRELEC S.R.L., asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa. La garantía quedará anulada si los defectos, fallas mecánicas o deterioros fueran ocasionados por uso abusivo, mal manejo y/o exceso o caída de tensión. Caducará igualmente la validez de este certificado en los casos de culpa del adquirente, intervención de personal extraño al servicio técnico autorizado, cambio de propiedad, cambio de domicilio no informado, enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado. Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (10) días a partir del recibo fehaciente del equipo en cuestión en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes le otorgarán el número de "orden de servicio" correspondiente. Este plazo podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos, debiendo previamente comunicarlo el Service al usuario. El cliente se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto hacia y desde nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados. Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falla o defecto cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente. Se deja constancia que la garantía no cubre daños ocasionados al interior y exterior del gabinete producidos por roturas, golpes, rayaduras, caídas, etc., como así tampoco los plásticos y accesorios, las lámparas, ni los daños ocasionados por deficiencias o interrupciones que afecten el circuito eléctrico de conexión, o si los daños fueran producidos por causa de fuerza mayor o caso fortuito, y los ocasionados por mudanzas o traslados. En ningún caso INSTRELEC S.R.L. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquiriente, usuarios o terceros en relación al bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1. Para que este Certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el Servicio Técnico autorizado por INSTRELEC S.R.L., la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato, INSTRELEC S.R.L., se reserva el derecho de cotejar la exactitud de estos datos contra los registros de control de salida de la Empresa.
2. Que los talones de la garantía sean completados con todos los datos solicitados, y el sello del comercio vendedor. Es de su interés exigirle al mismo que complete los datos que se solicitan en este certificado en el momento de la compra y guardarlo prolijamente, es único medio para gozar de esta garantía.
3. Antes de instalar y usar el aparato leer cuidadosamente el manual de instrucciones, uso e instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
4. Conectar correctamente el toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
5. Veri ficar que la tensión de linea corresponda a 220 V y 50 Hz.

Servicio de Asistencia Técnica:

Charcas 2172 (X5004ERB) - Córdoba
Telefax: 0351-4511299 / 4522971
4518939 / 4535628
mail: ventas@dentaliacba.com.ar
www.dentaliacba.com.ar

Identificación de la unidad: MODELO: .....SERIE Nº: .....

Propietario:
.....

Fecha de
compra:.....

REGISTRO DEL CERTIFICADO DE GARANTÍA

(Debe ser remitido al fabricante dentro de los 10 días desde la entrega del equipo)

Identificación de la unidad: MODELO: .....SERIE Nº: .....

Nombre del propietario:
.....

Calle: ..... Nº: .....

Localidad: .....Cod. Postal: .....

Provincia: .....Teléfono: .....

Fecha de compra: .....